

1月11日(水)



かがみびら こんだて  
**鏡開き献立**

ゆかいあえ

まるごとみかんゼリー

にざかな(モロ)

むぎいごはん

どうにふうするもの

ちさん ちしょう  
**地産地消**

きょう とくじらまち しょくざい  
**今日の徳次郎町の食材**

キャベツ・にんじん

きょうの給食メモ

しょうがつ あ  
**正月明け...**

しょうがつりょうりであるサガンボの煮つけや雑煮を取り入れ、鏡餅の上の橙を連想させる丸ごとみかんゼリーを給食にしてお正月気分が味わえる給食となりました。煮魚はたっぷりの煮汁をカップに入れることでオーブンで作ることができ、雑煮の餅はトックを使い、丸ごとみかんゼリーにはむきみかん缶を使うことにより、大量調理でも作ることができました。これは、地域学校園の栄養士3人で知恵を絞って立てた献立です。

